

«Утверждаю»
Директор:

Н.Н. Маланова



МЕНЮ

по столовой школы № 2 на 12 февраля 2021 года

Наименование	Цена	Кол-во, гр.
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА:		
Огурец свежий	11-50	60
ПЕРВЫЕ БЛЮДА:		
Суп вермишелевый с курой	8-90	250/15
ВТОРЫЕ БЛЮДА:		
Кура отварная (грудка)	37-30	50
Кура отварная (бедро)	39-00	100
Кура запеченная (филе)	30-40	60
Котлета говяжья (фарш)	20-30	60
Сосиска отварная	24-80	60
Котлета рыбная (минтай)	14-70	60
Котлета рубленая из птицы	24-60	60
Картофельное пюре с маслом сливочным	21-60	200/10
Макароны отварные с маслом сливочным	14-00	200/10
Макароны отварные с сыром и маслом сливочным	21-00	200/14/10
Хлеб пшеничный	2-20	30
Хлеб ржаной	1-40	30
НАПИТКИ:		
Чай с сахаром	1-50	200/15
Вода питьевая негазированная (10 баллов)	10-00	0,5
ЗАВТРАК С 1-2,4г КЛАСС		
Бутерброд с колбасой п/к	11-90	30/20
Запеканка творожная со сгущенным молоком	56-50	150/10
Яблоко	14-00	135
Чай с сахаром и лимоном	2-90	200/15/7
Итого:	85-30	
ОБЕД С 3-4(а,б,в) КЛАСС		
Винегрет овощной	4-50	60
Суп вермишелевый с курой	8-90	250/15
Котлета рыбная (минтай)	14-70	60
Картофельное пюре с маслом сливочным	20-00	180/10
Кисель плодово-ягодный	6-40	200
Хлеб ржаной	1-40	30
Итого:	55-90	
ЗАВТРАК С 5,8,9,10,11 КЛАСС		
Бутерброд с колбасой п/к	11-90	30/20
Запеканка творожная со сгущенным молоком	38-20	100/10
Чай с сахаром и лимоном	2-90	200/15/7
Хлеб пшеничный	1-40	30
Итого:	54-40	
ОБЕД		
Винегрет овощной	4-50	60
Суп вермишелевый с курой	8-90	250/15
Котлета рыбная (минтай)	14-70	60
Картофельное пюре с маслом сливочным	20-00	180/10
Кисель плодово-ягодный	6-40	200
Хлеб ржаной	1-40	30
Итого:	55-90	

Зав. структурным подразделением:
Калькулятор:

[Handwritten signature]

Монахова И.И.
Носенко А.В.

[Handwritten signature]